

Diese 5 Dinge sollten Sie wissen

1. Immer sauber bleiben

Ein besonders sensibler Punkt in der Gastronomie ist die Hygiene – gerade bei der Getränkeschankanlage. Die Reinigung der Getränkeschankanlage sollte daher auch zur selbstverständlichen Routine werden.

Folgenden Intervalle sind dabei einzuhalten:

Täglich – Reinigung und Desinfektion der Zapfhähne sowie Tropschalen bzw. -gitter

Wöchentlich – Reinigung der Getränkelagerräume bzw. Kühltheken (Tresen)

7-tägig oder 14-tägig – chemisch und mechanische Reinigung der Getränkeschankanlage

Jährlich – Unterweisung der Mitarbeiter in der Hygiene und Umgang der Getränkeschankanlage

Reinigung und Desinfektion der Getränkeschankanlage auch....

... vor der ersten Inbetriebnahme

... vor und nach einer Unterbrechung von einer Woche oder mehr (z.B. durch Betriebsurlaub)

... wechseln der Getränkearten bzw. -sorten

Die Leitungsanschlußteile sind vor *jedem* Anschluß und unmittelbar nach dem Lösen der Getränkebehälter zu reinigen und zu desinfizieren. Der Zapfkopf sollte in regelmäßigen Abständen in seine Einzelteile zerlegt werden, gereinigt und desinfiziert werden (z.B. während der Reinigung der Getränkeschankanlage).

2. Machen Sie einen Plan

Die Einhaltung der Hygienerichtlinien bei Getränkeschankanlagen wird durch die Lebensmittelaufsicht überwacht und bei Nichteinhaltung mit Strafen geahndet. Um Ihre Mitarbeiter für die strenge Befolgung der Hygienestandards zu sensibilisieren, empfiehlt sich das Erstellen eines **HACCP-PLAN** („Hazard Analysis and Critical Control Points“, auf deutsch „Gefahrenanalyse kritischer Lenkungspunkte“).

- Wo lauern die Hygienefallen ?
- Welche Bereiche sind am ehesten Betroffen ?
- Was sind die heimlichen Problemzonen, die oft übersehen werden ?

Je mehr Personen über diese Punkte unterwiesen werden, umso besser klappt die Umsetzung. Dies gilt für alle Bereiche der Personalhygiene, wie z.B. das Händewaschen oder Infektionsschutz.

Benennen Sie klare Zuständigkeiten und Verantwortliche für diese Bereiche und dokumentieren Sie die Umsetzung.

3. Sicher ist sicher

In allen Getränkeschankanlagen werden die Getränke- bzw. Grundstoffbehälter verwendet, die an Kohlendioxid (CO₂)- Flaschen oder Stickstoff (N₂)- Flaschen Flaschen angeschlossen sind. Die meisten Gefahrenquellen entstehen beim Anschließen der Gasflaschen an den Hauptdruckminderer mit Sicherheitsventil und in den Hinterdruckgasleitungen zum Zapfkopf. Bei einem Defekt oder Undichtigkeit kann Gas austreten und je nach Menge zu gesundheitlichen Problemen oder zum Tod führen.

Darum unbedingt folgendes beachten:

- Nur Gase verwenden die für Lebensmittel geeignet und dementsprechend wie folgt gekennzeichnet sind:
 - Für CO₂ : E290
 - Für N₂: E941
- Wechseln der Flaschen *nur durch eine vom Betreiber unterwiesenen Person*
- Ausreichende Beleuchtung im gesamten Schankanlagenbereich (Tresen, Keller, Kühlräume, etc.) mit **mindestens 100 Lux**
- **Prüfung der Anlage** durch eine „zur Prüfung befähigte Person“ nach DGUV Grundsatz 310-007 (BGG/GUV-G 968) **vor Inbetriebnahme und alle 2 Jahre**
- Die Installation von Sicherheitsmaßnahmen (Be- und Entlüftung oder Gaswarngeräte) muß durch eine Fachfirma erfolgen. (Befähigte Person)
- **Jährliche** Unterweisung der Mitarbeiter mit der Technik
- **Warn- und Hinweisschilder** sowie **Betriebsanweisungen** sind anzubringen und zu beachten
- Sind die Mitarbeiter in der Lage Getränkebehälter oder Gasflaschen zu transportieren und zu wechseln?
- Wechseln der Getränkebehälter nach dem „first in – first out“- Prinzip, nicht überlagern und die Anschlußzeiten der Hersteller beachten
- Regelmäßige Überprüfung der elektrischen Geräte nach BGV A3

4. Nicht mit der Wartung warten

Die regelmäßige Wartung der Getränkeschankanlage ist für ihren einwandfreien Betrieb genauso wichtig wie der Ölwechsel beim Auto, ein Defekt kann schwerwiegende und meist teure Folgen haben. Es gibt viele Punkte die im Wartungsplan stehen sollten, wie z.B.:

- Austausch von Rückschlagsicherungen an den Zapfköpfen
- Überprüfung der Zapfhähne auf Funktion und Sauberkeit
- Kontrolle des eingestellten Druck am Hauptdruckminderer
- Überprüfung der Funktion vom Sicherheitsventil am Hauptdruckminderer
- Überprüfung der Hinterdruckgasleitungen auf Dichtheit
- Funktionsprüfung der Gaswarnanlage
- Sauberkeit von Spülbürste, Gläserespüleinrichtung, Tropfschale u. -gitter, Getränkeleitungen

- Überprüfung der Hinterdruckgas- u. Getränkeleitungen auf Beschädigungen oder sonstiger Beeinträchtigung
- Regelmäßiges Wechseln des Wassers im Begleitkühlgerät und Wasserbad bei Wasserbadkühler

Die Wartung sollte von ausgebildeten Fachkräften (Schankanlagentechniker) oder durch eigene verantwortliche und unterwiesene Mitarbeiter des Betriebes durchgeführt werden.

5. Sie tragen die Verantwortung

Die hier aufgeführten Maßnahmen zu Hygiene, Sicherheit und Wartung Ihrer Getränkschankanlage sind mehr als nur gut gemeinte Ratschläge. Sie und Ihre Mitarbeiter sind Mitglieder der Berufsgenossenschaft Lebensmittel und Gastgewerbe BGN. Um Schäden und Unfälle zu vermeiden, gibt es Vorschriften und Regeln von der BGN und ihrem Hauptverband, der DGUV. Wenn diese nicht eingehalten wurden, muß die Berufsgenossenschaft im Schadensfall nicht zahlen.

Jeder Betreiber einer Getränkschankanlage unterliegt als Unternehmer u.a. folgenden gesetzlichen Verpflichtungen:

- Produktsicherheitsgesetz (ProdSG)
- Arbeitsschutzgesetz (ArbSchG)
- Lebensmittel-,Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Grundgesetz Art. 84 (GG)
- Betriebssicherheitsverordnung (BetrSichV)
- EG-Verordnung 852 über Lebensmittelhygiene (EGVO 852 LMHV)
- Verwaltungsvorschriften (Überwachung durch Behörde der Bundesländer)
- Technische Regeln für Betriebssicherheit (TRBS 1111, 1201, 1203)
- DIN 6650 Getränkschankanlagen
- DIN 6653
- Deutscher Verein des Gas- und Wasserfaches (DVGW)
- Verband der Elektrotechnik (VDE)
- EN 150 – Sicherheit von Maschinen
- Deutsche gesetzliche Unfallversicherung (DGUV Vorschrift 1 & 3, DGUV Regel 110-007, DGUV Grundsatz. 310-007 & 310-008)
- Hygiene Leitlinien : Dehoga, DIN 6650, German WaterCooler Association (GWCA), Bund der Versicherten (BDV)
- Arbeits-Sicherheits-Informationen BGN (ASI 6.80, 6.84, 10.0, 10.12, 11.1, 11.2)
- Stand der Technik der Hersteller

Weitere Informationen auf der Internetseite des BGN unter Getränkschankanlagen.